

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Hemnes

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Trygve Furuhatt

Gard:

(adresse): Hemnesberget

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
husmor, 70 år, Hemnesberget.

## SVAR

1. Kornet ble malt på bekkekvern. På håndkvern bare ved total vannmangel eller i et høve når en var sluppet opp for mel og måtte ha noe i en fart. Håndkverner finnes neppe nå i herredet. Bruken av håndkvern ligger sansynligvis så langt tilbake som til beg. av det 18. århundre. Såvidt vites var det ikke noen forskjellige navn på de forskjellige måter å male kornet på. Det var sammalt mel en fikk. Ved overgang til bygdemøller fikk en forskjellige melsorter og kunne også da få malt noe korn til gryn. Til baking ble nyttet sammalt byggmel og rugmel.

2. Mjølet ble siktet før baking. Til såld ble brukt "en sjå" d.e. bukhinna av et ungt dyr som det var stukket huller i. Grovmjølet som ble igjen ved siktingen ble brukt til dyrefor.

3. Det var best å bake av gammelt mel som hadde stått en tid. Til annet og tredje punktum i sp. 3: Nei.

4. Noe samnavn for all melmat har såvidt en vet ikke vært brukt.

5. Bakinga ble foretatt selvstendig for hver gård. Det var vanlig at "bakerkjerringer" drog rundt fra gård til gård på bakst, men aldri utenfor vedkommende distrikt. Forskjellige sorter bød og kake:  
Flatbrød: laget av sammalt bygg og vann og steikes i bakerovn (muret ovn av gråstein eller kleberstein) senere steikt på "brådjern" som legges oppå for. eks. en vanlig komfyr eller over en åpen grue.  
Kamkaka: laget av sammalt bygg og rug og senere i tiden og til finere bruk av siktet rug og gryamel, vann og gjær. Steikes i bakerovn og rifles med et kamlignende instrument, senere lages riflene med trinser av metall.  
Lefse (Nordlandslefse): laget av sammalt bygg og rug, melk og i enkelte tilfelle egg. Steikes som flatbrød, men med et lag "ry" oppå som ble og blir laget av melk, mel (hvetemel heimeavlet), og kanskje litt sukker. Lefse ble. Det som ble smurt oppå "ryet" ble "krina" utover med et spesielt redskap -ei krina-. Lefser av denne sort hadde og har derfor navnet: Krimalefse.  
Langlefse: laget av sammalt bygg, melk og oppå en røre -ry- av potetmel og råmelk. Ryet ble smurt utover med hånden. Ryet ble smurt på før steiking

x) og får

2.

Ryet ble smurt utover med hånden etter at lefsen var steikt litte grann over varmen, da ble "hård" (r-en er tjukk og skal nesten ikke høres ved rett uttale). Lefsen ble altså herdet over varmen og lagt bort og ryen ble da smurt over for eks. neste dag, hvoretter lefsene ble steikt på ny. Samme framgangsmåte med krinalefse.

Stombrød (vanl. brød) ble laget av sammalt rug, vann og gjær og ble steikt i ovn.

Småbrød (kaffebrød) ble vanligvis laget bare til de store høytider; jul og påske, og det var da: Pepperkake, fattigmann og "bakels" noe som lignet på goråd. Deigen besto av rug, melk eller vann og litt smør og litt sukker. Dessuten ble det bakt "spekulasi" som nærmest var en dagligkaffebrød på de større gårder. Deigen bestod av rugmel, vann, smør og litt sukker.

Vafler -vaffelkake- var i gamle dager nærmest et slags kaffebrød eller "gomat" som var et fellesnavn for alle sorter småbrød. Vaffelrøra ble laget av gryamel og melk. I dag brukes: Vafler, lefse (krinalefse), flatbrød og vanlige brød. Langlefse og kakkake er gått mer av bruk, men lages nok ennå til spesielle høytider.

6. Det vanlige brødslag her nå er vanlige stombrød laget av rug, melk eller vann og gjær samt sirup. Dessuten krinalefse og flatbrød. Krinalefse er gått over til å være et kaffebrød. Flatbrødet lages på noenlunde samme måte som i gamle dager. Kakkake var før et brødslag som ble brukt daglig, men som nå er gått mere av bruk. Det samme kan sies om langlefse. En ny sort lefse som er kommet i de senere år er den såkalte "Hardangerlefse".

7. Det var i eldre tider ikke vanlig med kaker i huset annet enn til høytider. Nå er det alminnelig at kaker er ferdig hos hver mann til å sette på bordet til gjester som ser innom. Noe samnavn nå for kaker har en ikke, men som nevnt foran ble de i gamle dager kalt for "gomat".

8. Til spørsmålene under dette punkt svares nei.

9. Det var ingen forskjell på flatbrødet. Flatbrød var flatbrød til alle tider og til alle sammen uansett rang.

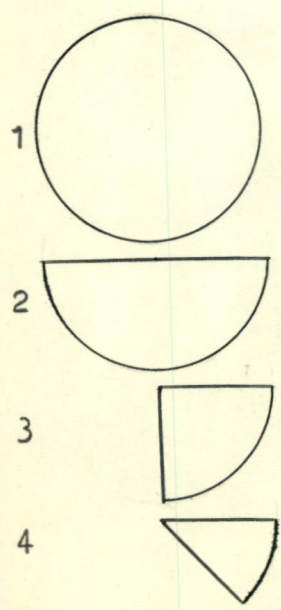
10. Jfr. spørsmål 5, langlefse, men denne ble bløtt med vann før bruken og smurt med smør og strødd med sukker.

11. Med leiv mener en flatbrød, lefse, etter at det er utbakt både før det blir steikt og etter. Leiv ble aldri brukt om ovastekt brød -stombrød- her snakker en om ei brødskive og kakskive.

12. Om lefse jfr. det som er sagt under pkt. 5. Krinalefse ble mest brukt til gjestebudskost og til reisemat. Forskjellen på lefse og flatbrød er at på lefsene er smurt "ry".

13. Flatbrød og lefse ble ikke brettet før de ble lagt bort. Unattatt herfra er det som skulle brukes til nistemat. De ble brettet straks og lagt bort. Når en brettet lefse eller brød kaltes dette "å legge i hop lefse eller brødet". Når lefse brettes i to kalles de "helminger" legges de i flere kaltes det lefse. Bretingen forgikk mens brødet lå på hella og den ble steikt litt på hver side først. Press ble vanligvis ikke lagt på brødet, det ble stablet i setninger

Tegnet ut etter brettet papirleiv som ligger ved svaret. Mars 1951. R.F.



Nistelefse.

3.

i hyller på staburet. Jeg legger ved en prøve på bretteing av nistelefse.

14. Umulig å få pålitelige opplysninger om.

15. Surdeig har vært brukt til baking, men hvordan det ble gjort har jeg ikke kunnet skaffe pålitelige opplysninger om. Men etter at en først hadde skaffet seg surdeig ble den oppbevart ved at en lot noe "skove" igjen i bakertrauet som en rullet sammen til en kule og som ble gjemt tørr til neste baking. Den ble oppløst ved hjelp av vann. Surdeigklumpen -"gjæsterkaka"- blir gjemt i en skål.

16. En kjente det på lukten når deigen var gjæret. Nå brukes det mykt gjærbrød til daglig, i eldre tider skulle brødet gjerne stå en tid, opptil en uke, etter at det var bakt for å bli mere drøyt.

17. Steikinga tok lengere tid med surdeig, og tok opp til et par timer. Det ble vanligvis brukt sterk varme. Brødene ble ikke tatt ut av ovnen under steikinga, men etter at de var ferdigstekt ble de fuktet før de laes bort.

18. Syra brød ble aldri bakt og steikt som flatbrød. Bortsett herfra er kamkaka som er nevnt før. I denne brukte en gjær og ble steikt på hella, ~~stikkaxi~~. Kamkaka ble kjevlet ut i leiver, men mye tykkere og mye mindre i omfang enn flatbrød. Etter at den var utkjevlet ble det laget ruter i den med et kamlignende redskap. Så ble den satt bort foran varmen til heving. Deretter ble kaka lagt på hella til steiking.

19. Steikinga ble foretatt enten i kjøkken eller i ildhuset. Steikinga ble gjort i bakerovn muret av gråstein. I steikommen ble steikt: ~~Stikkaxi~~ Stombørd, lefse - krunalefse og langlefse-. Noe ovner uten for husene er ukjent.

20. Hver gård hadde sin egen ovn.

21. All slags ved ble brukt, men til steiking av lefse måtte en ha bjerkeved. For å få greie på om ovnen var varm nok strødde en litt mel i ovnen og hvis melet ble brunt var ovnen passe varm.

22. Ovnen ble gjort ren ved at en hadde en fille på en stav, filla var fuktet med vann. Det ble lagt sterk vekt på å få ut alt rusk, aske o.l. for at ikke senere bakster skulle bli sotet e.l. For å dempe på varmen i bunnen av ovnen brukte en også en fille på en stav som en for rundt ovnsbunnen med. Filla var da selvsagt først dyppet i kalt vann.

23. Ettervarmen ble brukt til småbrødbaking.

24. Så langt tilbake som min hjemmelsmann kan huske og har hørt fortalt ble all steiking foretatt i muret ovn.

25. Det ble av og til grisling av brødet. De ble da satt inn i ovnen på en trespade en liten stund så varmen kunne slå over dem. Noe bestemt navn på denne spa-

4.

de hadde en ikke. Grisling er nå gått av bruk, men det hender at yfkesbakerne i dette distrikt grisler brødet.

26. I gamle dager ikke, men nå for tida kan nevnes vaan-kringle.

27. I gamle dager ble brukt noe som ble kalt koka-kaka. Den ble laget slik: Mel i et trau, over dette heltes kokende vann. Dette rørtes så om til en grøt, så ble dette satt bort en tid til det kjølnet av. Deretter hadde en gjær i hvoretter det ble knadd til vanlig deig som så ble satt bort for "å gå". Deretter ble brødet laget som vanlige brød og steikt i ovnen.

28. Brødet ble gjemt i kister på staburet.

29. Kakestempler av tre har vært brukt i gamle dager, uten at jeg har kunnet få oppgitt hva slags figurer stemplene hadde innskåret.

30. Figurkaker ble laget til jul. Noe særlig navn på disse figurkaker hadde en ikke. Deigen var av rug.

31. Melkake, laget av melk og mel og steikt på helle, har og er fremdeles i bruk på landsbygda her. Den brukes til daglig. De kan ikke gjemmes noen lengere tid, men må brukes i løpet av et par dager.

32. Nei.

33. Jfr. foran om bakelse som ble steikt i jern og hadde form som nåtidens goråd. Disse kaker -bakelse- var gjestebudskaker i de store høytider. Krydder, for eks. anis ble brukt i vafler, vanlige brød.

34. Bork har vært nyttest til å drøye melet i ufredstider. Sagnet sier at i 1812 og utover ble bork blandet i melet til drøyning, også mose -reimose- ble da brukt.

35. Borkemelet ble laget av furubork og borken ble da tatt om våren. Borken ble tørket og kaust eller malt på håndkverna.

36. Umulig å skaffe sikre opplysninger om dette.

37. Som 36.

38. Mose har også vært brukt.

39. Mose ble regnet som et surrogat og ble brukt bare i ufredstider eller ved svære uår. Den mose en nytta var reimose.

40. Som foran.

41. Nei, såvidt min hjemmelsmann kan huske har ikke bennel vært brukt.